

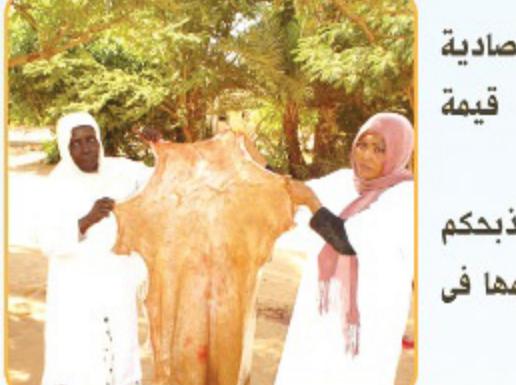


## الحملة القومية العشرون للتوعية بالطرق السليمة للذبح والسلخ ومعالجة جلود الأضاحي

**المستهلك الكريم : قبل أن تشرع  
في الذبح والسلخ تقييد بالآتي :**

### 3 / عند نزع الجلد تتبع الإجراءات التالية:

- أ- مراعاة وضع الجلد بمكان ظليل بمجرد نزعه من الحيوان
- ب- حفظ الجلد بحيث يكون الشعر من الخارج وليف الجلد ليصبح بشكل كرة حتى لا يتعرض للهواء.
- ج- يستحسن التخلص من الجلد بسرعة بإرساله لموقع جمع الجلود.
- د- يحمل الجلد في وعاء (قفه سبـٰت، كيس بلاستيك كبير) ويمنع جره على الأرض.
- هـ- يراعى عدم تأخير الجلود عند عملية المعالجة بالملح (نصف كيلو تقريباً) لفترة ثلث ساعات من نزع جلد الحيوان المذبوح.
- وـ- تأخر معالجة الجلود يعرضها للتلف نتيجة لتوارد البكتيريا وتعفنها.



- 1 / **كيفية إعداد الحيوان للذبح :**
  - أ/ يحفظ الحيوان في مساحة واسعة بدون ربط.
  - ب/ توفر له مياه الشرب بقدر كافٍ.
  - ج/ يوفر له قليل من العلف الجاف لأجل شرب الماء.
  - د/ عدم إطعام الحيوان بالعلف الأخضر (البرسيم).

### 2 / عند الذبح :

- أ/ اختيار ذبح مقتدر ويفضل من له خبرة في مجال السلخ .
- ب/ استعمال سكين حادة «إن الله تعالى قد كتب الإحسان على كل شيء، فإن قاتلتم فأحسنوا القتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليحد أحدكم شفترته وليرجع ذبيحته».
- ج/ عدم ربط الحيوان .
- د/ استقبال الحيوان باتجاه القبلة .
- هـ/ البسمة والتکبير والدعا، قبل عملية الذبح .
- وـ/ يجب أن تترك الذبيحة حتى يكتمل الإدماء.

**المواطن الكريم: الجلود ثروة اقتصادية يجب المحافظة عليها وذات قيمة اقتصادية عالية**  
بارك الله لكم واثابكم على ذبحكم وذركم ونفعكم بجلودها ولحومها في الدنيا والآخرة.

نَسْكَنْ بِكَ

الْمَلْعُونُ

حفظ الله الوطن ونصر جنده وأعز أهله

سمعنا صوتك .. شكواك .. ملاحظاتك عبر الرقم:  
**5960**